کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چکن جنجر

چکن جنجر

اجزاء:

جنجر پاؤڈر............... 2/1چائے کا چمچہ

نمک........... حسبِ ذائقہ

چکن کی یخنی.............. ایک کپ

کٹی کالی مرچ.............. 2/1چائے کا چمچہ

بھنا کٹازیرہ.................. 2/1چائے کا چمچہ

گرم مصالحہ پاؤڈر.................. 2/1چائے کا

چمچہ

کٹی ادرک.................. 2کھانے کے چمچے

ہری مرچ.......................... 3-4عدد

لیموں کا رس......... 2کھانے کے چمچے

ہرا دھنیا............... 2کھانے کے چمچے

چکن کیوبز.................. بون لیس 750گرام

تیل.......... 4/1کپ

مکھن........... 2کھانے کے چمچے

پیاز کا پیسٹ................. 2/1کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ............... 2کھانے کے

چمچے

ٹماٹر.............. ایک کپ

پسی لال مرچ............... ایک چائے کا چمچہ

دیگی مرچ................ ایک چائے کاچمچہ

کٹی لال مرچ.............. ایک چائے کا چمچہ

پسی ہلدی.................. 4/1چائے کا چمچہ

کلچے................... سرونگ کے لئے

چپاتی................. سرونگ کے لئے

رائتہ.................... سرونگ کے لئے

ترکیب:

ایک پین میں تیل گرم کریں پھر اس میتھوڑا مکھن

اور بون لیس چکن کیو بز ڈال کر فرائی کریں۔

ساتھ ہی پیاز کا پیسٹ اور ادرک لہسن کا پیسٹ

شامل کرکے ساتے کرلیں۔

اب ٹماٹر،لال مرچ پاؤڈر، دیگی مرچ،کٹی لال

مرچ،ہلدی پاؤڈر، ادرک پاؤڈراور نمک ڈال کر فرائی

کریں۔

پھر اس میں فرائی چکن کیوبز شامل کرکے اچھی

طرح مکس کریںاور ایک کپ یخنی ڈال کر پکائیں،

اتنا کہ چکن گل جائے۔

آخر میںکٹی کالی مرچ، بھنا کٹا زیرہ، گرم مصالحہ

پاؤڈر، ادرک، لیموں کا رس اور ہرا دھنیا شامل کرلیں۔

نان اور چپاتی کے ساتھ سرو کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کردیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784